ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE Nro. 1 - FRUTAS Y VERDURAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	ACELGA	KG	1		
2	ACHIOTE FRESCO	KG	1		
3	APIO	KG	1		
4	AROMÁTICAS HIERBAS ATADOS	KG	1		
5	AROMÁTICAS TURCOS (eucalipto)	KG	1		
6	ARRACACHA SELECCIONADA LIMPIA	KG	1		
7	ARVEJA VERDE DESGRANADA FRESCA	KG	1		
8	AGRAZ	KG	1		
9	AGUACATE	KG	1		
10	AHUYAMA / ZAPAYO	KG	1		
11	AJI PEPA ROJO	KG	1		
12	AJI LIMO	KG	1		
13	AJI RICOTO	KG	1		
14	AJI CHIPLOTE	KG	1		
15	AJO NACIONAL	KG	1		
16	AJOS IMPORTADO GRANDE	KG	1		
17	ALBAHACA	KG	1		
18	ALBACON	KG	1		
19	ALCACHOFA	KG	1		
20	ANON	KG	1		
21	BANANO CRIOLLO	KG	1		
22	BANANO URABA	KG	1		
23	BATATA	KG	1		
24	BERENJENA	KG	1		
25	BERROS	KG	1		
26	BOROJO	KG	1		
27	BREVAS	KG	1		
28	BROCOLI TAMAÑO MEDIANO	KG	1		
29	CALABAZA	KG	1		
30	COLIFLOR	KG	1		
31	CARAMBOLO	KG	1		
32	CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA	KG	1		
33	CEBOLLA CABEZONA MORADA LIMPIA	KG	1		
34	CEBOLLA LARGA JUNCA LIMPIA Y EMPACADA EN MAYA	KG	1		

35	CEBOLLA PUERRO TALLO CORTO LIMPIA	KG	1		
36	CEBOLLIN	KG	1		
37	CHAMPIÑON FRESCO – SELECCIONADO	KG	1		
38	CHAMPIÑON PORTOBELLO	KG	1		
39	HONGO SHITTAKE (champiñón)	KG	1		
40	ORELLANAS (campiñon)	KG	1		
41	CHONTADURO	KG	1		
42	CHUGUAS	KG	1		
43	CILANTRO LIMPIO	KG	1		
44	CIRUELA IMPORTADA FRUTERO	KG	1		
45	CIRUELA NACIONAL	KG	1		
46	COCO	KG	1		
47	COLES DE BRUCEL	KG	1		
48	CUBIOS	KG	1		
49	CURUBA	KG	1		
50	DURAZNO NACIONAL	KG	1		
51	DURAZNO IMPORTADO	KG	1		
52	ENELDO	KG	1		
53	ESPARRAGOS VERDES	KG	1		
54	ESPINACAS	KG	1		
55	ESTRAGON FRESCO	KG	1		
56	FEIJOA	KG	1		
57	FLORES COMESTIBLES	KG	1		
58	FRAMBUESA	KG	1		
59	FRESA GRANDE	KG	1		
60	FRIJOL VERDE DESGRANADO	KG	1		
61	GENGIBRE	KG	1		
62	GRANADILLA	KG	1		
63	GUANABANA	KG	1		
64	GUASCAS	KG	1		
65	GUATILA	KG	1		
66	GUAYABA PERA	KG	1		
67	GUISANTES	KG	1		
68	HABAS VERDES DESGRANADAS	KG	1		
69	HABICHUELA	KG	1		
70	HABICHUELIN	KG	1		
71	HIERBABUENA	KG	1		
72	HIGOS	KG	1		
73	HOJAS PARA TAMAL	KG	1		

74	IBIAS	KG	1		
75	KIWI	KG	1		
76	LAUREL FRESCO	KG	1		
77	LECHUGA RUGULA / LISA	KG	1		
78	LECHUGA BATAVIA	KG	1		
79	LECHUGA CRESPA MORADA / VERDE EMPACADA INDIVIDUALMENTE LIBRE DE AGUA	KG	1		
80	LECHUGA ROMANA	KG	1		
81	LIMON TAHITI	KG	1		
82	LIMONARIA	KG	1		
83	LULO	KG	1		
84	MAMEY	KG	1		
85	MANDARINA ARRAYANA / FRUTERO / SHERBETH	KG	1		
86	MANGO AZUCAR	KG	1		
87	MANGO TOMY	KG	1		
88	MANZANA ROJA IMPORTADA	KG	1		
89	MANZANA VERDE IMPORTADA	KG	1		
90	MARACUYA	KG	1		
91	MARAÑON	KG	1		
92	MAZORCA TIERNA SELECCIONADA SIN AMERO	KG	1		
93	MELON CANTALOUP	KG	1		
94	MENTA	KG	1		
95	MORA CASTILLA	KG	1		
96	MUTE	KG	1		
97	NABOS	KG	1		
98	NARANJA VALENCIA	KG	1		
99	NARANJA TANGELO	KG	1		
100	ÑAME	KG	1		
101	OREGANO FRESCO	KG	1		
102	PAICO	KG	1		
103	PAPA CRIOLLA LIMPIA	KG	1		
104	PAPA PASTUSA Bulto x 50 kl EN CANASTAS	KG	1		
105	PAPA SABANERA Bulto x 50 kl EN CANASTAS	KG	1		
106	PAPA SABANERA CERO * 50 KILOS EN CANASTAS	KG	1		
107	PAPAYA HAWAYANA	KG	1		
108	PAPAYA MELONA	KG	1		
109	PAPAYUELA	KG	1		
110	PATILLA	KG	1		
111	PEPINO COHOMBRO	KG	1		

112	PEPINO CRIOLLO	KG	1		
113	PEPINO EUROPEO	KG	1		
114	PERA IMPORTADA / FRUTERO	KG	1		
115	PEREJIL LISO/CRESPO FRESCO	KG	1		
116	PIMENTON AMARILLO	KG	1		
117	PIMENTON VERDE Y ROJO	KG	1		
118	PIÑA GOLD / ORO MIEL	KG	1		
119	PITAYA	KG	1		
120	PLATANO ARTON MADURO LLANERO	KG	1		
121	PLATANO COLISERO	KG	1		
122	PLATANO VERDE LLANERO	KG	1		
123	POLEO	KG	1		
124	RÁBANO BLANCO	KG	1		
125	RÁBANOS ROJO	KG	1		
126	RAÍCES CHINAS	KG	1		
127	GERMINADOS O BROTES	KG	1		
128	REMOLACHA TAMAÑO MEDIANO	KG	1		
129	REPOLLO BLANCO	KG	1		
130	REPOLLO MORADO	KG	1		
131	ROMERO	KG	1		
132	SALVIA	KG	1		
133	TALLOS	KG	1		
134	TOMATE CHERRY	KG	1		
135	TOMATE CHONTO	KG	1		
136	TOMATE DE ARBOL	KG	1		
137	TAMARINDO (PULPA)	KG	1		
138	TOMATE MILANO	KG	1		
139	TOMATE UVALINA	KG	1		
140	TOMILLO FRESCO	KG	1		
141	TORONJA	KG	1		
142	UCHUVA	KG	1		
143	UVA ROJA NACIONAL	KG	1		
144	UVA ROJA CHILENA/ PERUANA	KG	1		
145	UVA VERDE CHILENA/ PERUANA	KG	1		
146	UVA VERDE NACIONAL	KG	1		
147	YUCA ARMENIA	KG	1		
148	ZANAHORIA	KG	1		
149	ZAPOTE	KG	1		
150	ZUQUINI AMARILLO Y VERDE	KG	1		

151	ESPINACAS BABY	KG	1		
152	CHILE GUAJILLO SECO	KG	1		
153	CHILE PASILLA SECO	KG	1		
154	BROTES DE ALFALFA	KG	1		
155	BROTES DE REMOLACHA	KG	1		
156	AJI TOPITO	KG	1		
157	MAZORQUITAS BABY	KG	1		
158	ZANAHORIAS BABY	KG	1		
159	COL DE BRUSELAS	KG	1		
160	AJI DULCE	KG	1		
161	CHILE JALAPEÑO	KG	1		

OBLIGACIONES GENERALES	
No	**DESCRIPCIÓN**
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. • El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

	• El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** el plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.
9	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.

11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1 PAPA PASTUSA** **2 CEBOLLA CABEZONA** **3 HABICHUELA** **4 MANZANA** **5 PERA** **6 MANGO** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	El oferente deberá aportar junto a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
13	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.

LOTE Nro. 2 – QUESOS Y LÁCTEOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	OFERTA	NO OFERTA
1	ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO CON DULCE DE FRUTAS DUO PACK X 140 GR	1	UN		
2	AREQUIPE GALÓN X 5.000 GRS.	1	UN		
3	AREQUIPE X 50 GRAMOS	1	UN		
4	AVENA VASO NATURAL. 250 GRS	1	UN		
5	GELATINA SABORES SURTIDOS VASO X 108 GRS	1	UN		
6	KUMIS ENTERO VASO X 200 GRS.	1	UN		
7	LECHE EN CAJA SABORES SURTIDOS CAJA X 200 ML.	1	UN		
8	MANTEQUILLA PREEMPACADA PESO UNIDAD 10 GRS. CAJA X 42 UNIDADES	1	UN		
9	MANTEQUILLA SIN SAL	1	KG		
10	MERMELADA PREEMPACADA PESOUNIDAD 15 GRS. CAJA X 60 UNIDADES	1	CAJ		

11	QUESO AMERICANO X 1000	1	KG		
12	QUESO AZUL BLOQUE X 1000 GRAMOS	1	KG		
13	QUESO BONCHIZ X 2.7 KG.	1	UN		
14	QUESO BRIE X 135 GRS.	1	UN		
15	QUESO CAMEMBERT X 120 GRS.	1	UN		
16	QUESO BURRATA X 1000 GRAMOS	1	KG		
17	QUESO CAMPESINO BLOQUE X 1000 GRAMOS	1	KG		
18	QUESO CHEDAR BLOQUE X 500 GRAMOS	1	UN		
19	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE X 1000 GRAMOS	1	KG		
20	QUESO DOBLE CREMA TAJADO X 1000 GRAMOS	1	KG		
21	QUESO CREMA PARA UNTAR TARRO X 380- 400 GRAMOS	1	UN		
22	QUESO EMMENTAL X 1000 GRAMOS	1	KG		
23	QUESO FETA X 1000 GRAMOS	1	KG		
24	QUESO GODUA X 250 O 500 GRAMOS	1	UN		
25	QUESO PERA X 38 GRAMOS	1	UN		
26	QUESO GRUYERE X 250 GRAMOS	1	UN		
27	QUESO HOLANDÉS BOLA X 450 GRS.	1	UN		
28	QUESO MANCHEGO X 1000 GRAMOS	1	KG		
29	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 1000 GRAMOS	1	KG		
30	QUESO MOZARELLA TAJADO X 250 – 500 - 1000GRAMOS	1	KG		
31	QUESO PARMESANO RALLADO	1	KG		
32	QUESO REQUESON X 250 O 500 GRAMOS	1	KG		
33	QUESO RECLATTE X 1000 GRAMOS	1	KG		
34	QUESO RICOTA X 250 – 500 – 1000 GRAMOS	1	KG		
35	QUESO SABANA X 500 GRAMOS.	1	UN		
36	QUESO TILSIT AHUMADO	1	KG		
37	YOGURT CON CEREAL SURTIDO VASO X 180 GRS.	1	UN		
38	YOGURT CON FIBRA Y PROBIÓTICOS SABORES SURTIDOS VASO X 200 GRS.	1	UN		
39	YOGURT EN BOLSA SABORES SURTIDOS X 1000 ML	1	LT		

40	YOGURT LIGHT SABORES SURTIDOS VASO X 180 GRS	1	UN		
41	YOGURT SABORES SURTIDOS VASO X 200 GRS	1	UN		
42	CREMA DE LECHE UHT BOLSA X 1.1 LTRS	1	UN		
43	CUAJADA ARTESANAL CANASTILLA X 2 KLS	1	UN		
44	LECHE DESLACTOSADA X 1100 ML. BOLSAMULTIPACK X 6	1	UN		
45	LECHE ENTERA X 1100 ML. BOLSAMULTIPACK X 6	1	UN		
46	SUERO COSTEÑO X 1000 GRAMOS	1	UN		
47	QUESO PAIPA X 500 GRAMOS	1	UN		
48	QUESO DE CABRA	1	KG		
49	YOGURT GRIEGO X 1000 ML	1	LT		
50	YOGURT GRIEGO VASO	1	UN		
51	LECHE DE ALMENDRAS X1000 ML	1	LT		
52	LECHE DE ALMENDRAS PRESENTACION PERSONAL	1	UN		
53	QUESO CHEDAR LIQUIDO	1	LT		

OBLIGACIONES GENERALES	
No	**DESCRIPCIÓN**
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.

4	**El oferente deberá presentar** Registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos Alimentos – INVIMA.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. • El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.
9	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal.

	• Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.
11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCIÓN **1 QUESO DOBLE CREMA** **2 QUESO CAMPESINO** **3 LECHE ENTERA** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	**El oferente deberá aportar junto** a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
13	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.

LOTE Nro. 3 – POLLO Y GALLINA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	COLOMBINAS DE POLLO (PERNIL O MUSLO POLLO FRESCO) DE 170 A 200 GRAMOS	KG	1		
2	ALAS DE POLLO DE 80 A 100 GRAMOS	KG	1		
3	CONTRAMUSLO DE POLLO DE 170 A 200 GRAMOS	KG	1		
4	HÍGADO DE POLLO FRESCO	KG	1		
5	MENUDENCIA DE POLLO FRESCO	KG	1		
6	MOLLEJAS DE POLLO FRESCO	KG	1		

7	PECHUGA ENTERA FRESCA DE 600 A 300 GRAMOS	KG	1		
8	PECHUGA MARIPOSA PORCIONADA DE 360 A 380 GRAMOS	KG	1		
9	PIERNA PERNIL DE 310 A 340 GRAMOS	KG	1		
10	PIERNA PERNIL DE 220 A 250 GRAMOS	KG	1		
11	POLLO ENTERO FRESCO DE 1.7 - 2 KILOS	KG	1		
12	POLLO CRIOLLO DE 2 A 2.5 KILOS	KG	1		
13	GALLINA CAMPESINA DE 2 A 2.5 KILOS	KG	1		

OBLIGACIONES GENERALES	
No	**DESCRIPCIÓN**
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos.

	• El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** el plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.
9	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido.

	Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.
11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1 POLLO ENTERO** **2 PIERNA PERNIL** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	El oferente deberá aportar junto a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
13	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.
14	**El oferente deberá presentar certificación** de la tenencia de planta de beneficio, desposte y acondicionadores ubicada en Bogotá D.C., Cundinamarca o Boyacá, con autorización sanitaria, certificación HACCP y registro de la misma en cumplimiento con la Ley 9 de 1979, decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. EN caso de ser comercializador anexar certificado de la planta y convenio comercial
15	**El oferente deberá presentar** el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, expedida por el INVIMA, con concepto favorable o favorable con observaciones, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. Si el proponente es comercializador o distribuidor, debe presentar adicionalmente el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones expedida por el INVIMA, con concepto favorable o favorable con observaciones de quien le provee los productos, junto con soportes donde se demuestre el vínculo comercial del comercializador y/o distribuidor con la empresa productora. Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009,3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. CONCEPTO SANITARIO: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. Favorable o favorable con observación. PERMISO SANITARIO: acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se

	autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de consumo humano, vigente.

LOTE Nro. 4 – HUEVOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	OFERTA	NO OFERTA
1	HUEVOS DE GALLINA DOBLE AA ROJO	UNIDAD	1		
2	HUEVOS DE CODORNIZ	UNIDAD	1		

OBLIGACIONES GENERALES	
No	**DESCRIPCIÓN**
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. • El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

	• El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** el plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.
9	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.

11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1 HUEVO DE GALLINA** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	El oferente deberá aportar junto a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
13	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.

LOTE Nro. 5 – CARNES

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	CHULETA DE CORDERO	KG	1		
2	COSTILLA DE CORDERO	KG	1		
3	COSTILLA DE CORDERO X 400 GRS	KG	1		
4	PALETILLA DE CORDERO X 400 GRS	KG	1		
5	PERNIL DE CORDERO	KG	1		
6	BABY BEEF X 250 GRS	KG	1		
7	BEEF CHORIZO X 400 GRS	KG	1		
8	CADERA	KG	1		
9	CADERA PCN X 100 GRS	KG	1		

10	CADERA PCN X 150 GRS	KG	1		
11	CALLO DE RES	KG	1		
12	CARNE MOLIDA ESPECIAL	KG	1		
13	CENTRO DE PIERNA	KG	1		
14	CHATA ENTERA	KG	1		
15	CHATA PCN X 150 GRS	KG	1		
16	CHATA PCN X 180 GRS	KG	1		
17	CHATA PCN X 300 GRS	KG	1		
18	CHATA PCN X 370 GRS	KG	1		
19	CARNE PULPA DE TERNERA	KG	1		
20	CHUNCHULLO	KG	1		
21	COGOTE	KG	1		
22	COLA DE RES	KG	1		
23	COSTILLA DE RES CARNUDA	KG	1		
24	COSTILLA DE RES X 150 GR	KG	1		
25	COSTILLA DE RES X 220 GR	KG	1		
26	HUESO CARNUDO	KG	1		
27	LENGUA DE RES	KG	1		
28	LIBRO DE RES	KG	1		
29	LOMO DE RES	KG	1		
30	MANO DE RES	KG	1		

31	MEDALLON DE RES X 125 GRS	KG	1		
32	MEDALLON DE RES X 250 GRS	KG	1		
33	MORRILLO DE RES	KG	1		
34	MUCHACHO DE RES	KG	1		
35	MURILLO	KG	1		
36	PAJARILLA DE RES	KG	1		
37	PALOMILLA	KG	1		
38	PECHO DE RES	KG	1		
39	PUNTA DE ANCA X 370 GRS	KG	1		
40	PUNTA DE ANCA KLS	KG	1		
41	SOBREBARRIGA GRUESA	KG	1		
42	BONDIOLA PORCION X 400 GRS	KG	1		
43	CARNE MOLIDA DE CERDO	KG	1		
44	CHULETA DE CERDO	KG	1		
45	CHULETA DE CERDO PCN X 200 GR	KG	1		
46	CODILLO DE CERDO	KG	1		
47	COSTILLA DE CERDO	KG	1		
48	COSTILLA DE CERDO x 200 GRAMOS	KG	1		
49	COSTILLA DE CERDO x 400 GRAMOS	KG	1		
50	EMPELLA	KG	1		
51	ESPINAZO DE CERDO	KG	1		

52	LOMO DE CERDO LIMPIO	KG	1		
53	PERNIL DE CERDO DESHUESADO	KG	1		
54	PERNIL DE CERDO CON HUESO	KG	1		
55	PERNIL DE CERDO PCN X 125 GR	KG	1		
56	PEZUÑA DE CERDO	KG	1		
57	TOCINO	KG	1		
58	PANCETA DE CERDO CARNUDA	KG	1		
59	ENTRECOT DE RES PCN X 350 GRS	KG	1		
60	NEW YORK DE RES PCN X 350 GRS	KG	1		

No	DESCRIPCIÓN
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.
2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** registro sanitario vigente. Todos los productos del presente contrato deberán certificar el registro, permiso o notificación sanitaria expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. • El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** el plan de saneamiento; descrito en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 26, *"Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable"*. Los programas deberán estar debidamente firmados y aprobados.
9	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
10	Debe presentar de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos.

	• El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.
11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1 CARNE MOLIDA ESPECIAL** **2 CHATA ENTERA** **3 CADERA** **4 COSTILLA DE RES CARNUDA** **5 SOBREBARRIGA GRUESA** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	**El oferente deberá aportar junto a la propuesta** la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
13	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.
14	**El oferente deberá aportar junto a la propuesta,** certificación de la tenencia de planta de beneficio, desposte y acondicionadores ubicada en Bogotá D.C., Cundinamarca o Boyacá, con autorización sanitaria y registro de la misma en cumplimiento con la Ley 9 de 1979, decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan.
15	**El oferente deberá aportar junto a la propuesta,** acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, expedida por el INVIMA, con concepto favorable o favorable con observaciones, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. Si el proponente es comercializador o distribuidor, debe presentar adicionalmente el Acta de la última visita de inspección sanitaria a las instalaciones expedida por el INVIMA, con concepto favorable o favorable con observaciones de quien le provee los productos, junto con soportes donde se demuestre el vínculo comercial del comercializador o distribuidor con la empresa productora. Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009,3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012, en concordancia con la resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023 tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan.

	CONCEPTO SANITARIO: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. Favorable o favorable con observación. PERMISO SANITARIO: acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de consumo humano, vigente.

LOTE Nro. 6 – PESCADOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	OFERTA	NO OFERTA
1	BAGRE DORADO 4-8 KL	KG	1		
2	BAGRE DORADO DE RIO PORCION X 150 GRS	KG	1		
3	BAGRE DORADO DE RIO PORCION X 300 GRS	KG	1		
4	RECORTE DE BASA	KG	1		
5	BASA X 280 GRS	KG	1		
6	CACHAMA de 400 A 480 GRS	KG	1		
7	FILETE DE ATUN x 220 GRS	KG	1		
8	FILETE DE CORVINA PORCION X 250 GRS	KG	1		
9	FILETE DE MERO x 250 GRS	KG	1		
10	FILETE DE PARGO X 205 GRS	KG	1		
11	FILETE DE ROBALO PORCION X 250 GRS	KG	1		
12	FILETE DE SALMÓN AHUMADO	KG	1		
13	FILETE DE SALMON CONGELADO DE 2/3 LB TRIMINGD	KG	1		
14	FILETE DE SALMON FRESCO DE 1 A 1,5 KG	KG	1		
15	FILETE DE SALMON X 250 GRS	KG	1		
16	FILETE DE SIERRA * 250 GRS	KG	1		
17	FILETE DE TILAPIA X 280 -300 GRS	KG	1		
18	RECORTE DE TILAPIA	KG	1		

19	HUESO DE BAGRE DE RIO	KG	1		
20	LOMITOS DE MERLUZA APANADOS PAQ X 6 UNIDADES	KG	1		
21	LOMITOS DE SALMÒN X 500 G	KG	1		
22	MOJARRA ROJA 200 -220 GRS	KG	1		
23	MOJARRA ROJA X 420 - 450 GRS	KG	1		
24	PARGO ROJO ENTERO PORCION X 420- 450 GRS	KG	1		
25	PESCADO SECO	KG	1		
26	TRUCHA ARCOIRIS (DESHUESADA) DE 450G a 480 GRS	KG	1		
27	SIERRA ENTERA X 450 A 480 GRS	KG	1		
28	ALMEJA CRIOLLA/PRECOCIDA	KG	1		
29	ALMEJA EN CONCHA	KG	1		
30	ANILLOS DE CALAMAR	KG	1		
31	CALAMAR BLANCO POTA	KG	1		
32	CALAMAR TUBO ESTE VALOR TIENE IVA	KG	1		
33	CAMARON CRUDO 41-50PYD	KG	1		
34	CAMARON CRUDO5 51-60	KG	1		
35	CAMARON TIGRE PRECOCIDO 51- 60 PYD	KG	1		
36	CAMARON TITI CRUDO PYD	KG	1		
37	CAMARON TITI PRECOCIDO PYD	KG	1		
38	CARACOL ROJO	KG	1		
39	CARAPACHO DE JAIBA	KG	1		
40	CARCAZA DE LANGOSTA DE	KG	1		
41	CARNE DE JAIBA	KG	1		
42	CAZUELA DE MARISCOS PORCION	KG	1		
43	COLA DE LANGOSTA 130 A 150 GRS	KG	1		
44	GAMBAS X 10/20	KG	1		

45	KANIKAMA OSAKI (PALMITOS DE CANGRJO) 500 GRS	KG	1		
46	LANGOSTA PRECOCIDA X 400 A 420 GRS	KG	1		
47	LANGOSTINO 21-25 TIPO EXPORTACI ÒN PELADO Y DESVENAD	KG	1		
48	LANGOSTINOS U12 TIPO EXPORTACIÒN, PELADO Y DESVENADO	KG	1		
49	LANGOSTINOS U15 PELADO Y DESVENAD	KG	1		
50	MASAGO X1000 GRS	KG	1		
51	MEJILLONE S VERDES	KG	1		
52	NORI - ALGAS DESHIDRAT ADAS x 10 Unid	KG	1		
53	OSTRAS	KG	1		
54	PINCHOS - BROCHETA S DE LANGOSTIN OS 21-25 X 5 UNIDADES	KG	1		
55	PULPO BABY	KG	1		
56	PULPO (CABEZA)	KG	1		
57	SALSA DE OSTRAS X 500 ML	KG	1		
58	SALSA DE PESCADO X 300 ML	KG	1		
59	ANGUILA O NAGUI	KG	1		
60	JENGIBRE ENCURTIDO O GARI X 100 GRS	KG	1		
61	WASABI DESHIDRATADO X 120 GR	KG	1		
62	TINTA DE CALAMAR X 500 GRS	KG	1		

No	DESCRIPCIÓN
1	**El oferente deberá presentar** concepto sanitario emitido por el Invima o Secretaría de Salud, el cual deberá ser favorable o favorable con observaciones y vigente. **El oferente debe suministrar el último soporte** que respalde los diagnósticos realizados en las acciones de inspección, vigilancia y control por las autoridades sanitarias y en la ejecución del contrato debe enviar al Club Militar actualización de las visitas de los entes reguladores con su respectivo concepto.

2	**El oferente debe acreditar la tenencia de mínimo tres (3) vehículos** necesarios para la distribución de los bienes respectivos a cada uno de los puntos de entrega. Los vehículos deberán ser tipo furgón Termo King, los cuales deberán tener una temperatura entre 0 a 4°C al momento de entrega del producto. La tenencia puede acreditarse mediante la propiedad de los vehículos o mediante contrato de transporte suscrito con una empresa de transportes vigente. Para lo cual, **se deberá aportar con la oferta**: • Póliza de Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT. • Revisión Técnico Mecánica. • Tarjeta propiedad. • Exámenes microbiológicos de ambiente y superficie de cada uno de los vehículos de los últimos tres meses anteriores a la presentación de la oferta. • Inspección sanitaria de los vehículos de transporte de alimentos por parte de la Secretaría de Salud, en cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
3	**El oferente deberá presentar** acta de inspección sanitaria en la que conste la dirección del establecimiento del centro de distribución o fabricación o almacenamiento o acopio de los productos descritos en el presente Lote.
4	**El oferente deberá presentar** el Registro Sanitario Vigente de los productos que lo requieren según la Resolución 2674/2013, que se encuentran establecidos en el futuro contrato, y que haya sido expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de los siguientes ítems: 12,20,21,25,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,40,41,42,43,44,46,47,48,49,54 y 62.
5	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación** expedida por el Representante Legal**,** que, en caso de ser adjudicatario cumplirá con lo siguiente: • El personal designado para el transporte, distribución y entrega de los productos a comercializar, cuenta con la documentación que acredite la manipulación de alimentos. • El personal deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. • El personal usará la vestimenta o indumentaria de trabajo, así como los elementos de protección personal que cumpla los requisitos de color claro que permita visualiza fácilmente su limpieza. **NOTA:** Esta condición podrá ser verificada por el supervisor del contrato en visita realizada a instalaciones del centro de distribución y al momento de la entrega de los productos.
6	**El oferente con su propuesta deberá presentar certificación,** que, en caso de ser adjudicatario, se compromete a garantizar la entrega en cada sede y en las fechas estipuladas por el supervisor, teniendo en cuenta posibles problemas que se puedan presentar en las vías, para lo cual **deberá adjuntar con la respectiva propuesta el PLAN DE CONTINGENCIA** para el cumplimiento en la entrega de los productos en caso de emergencias, el cual deberá ser suscrito por el representante legal.
7	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Se deberá dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
8	**El oferente con su propuesta deberá presentar** certificado médico menor a 11 meses de emitido; certificado por profesional idóneo en el cual se declare APTO para manipular alimentos, indicando que se le realizaron las pruebas de KOH de uñas, Frotis de garganta y coprológico efectuadas al personal, según resolución 2674 de 2013. El personal relacionado en los Exámenes médicos deberá ser el mismo que se relacione en los planes de capacitación de manejo de Alimentos. Nota: Se deberá allegar documentación de mínimo 7 trabajadores (de los cuales 3 deberán corresponder al cargo de conductores) a los cuales se les realizó los exámenes médicos y deben estar reportados en la planilla pago aportes parafiscales. En caso que el personal operativo sea contratado por otra modalidad, debe adjuntar

	los contratos por prestación de servicio debidamente firmados con el correspondiente pago de la seguridad social.
9	Los productos deberán estar embalados dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos y las bolsas de empaque deberán garantizarse de grado alimentario. Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social.
10	Debe presentar de acuerdo con la resolución 2674 de 2013, tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan, lo siguiente: • Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos. • El cronograma de capacitación de personal manipulador de alimentos firmado por el profesional a cargo de dirigir las charlas de sensibilización del personal. • Listado de asistencia a las capacitaciones del personal manipulador de alimentos de acuerdo al cronograma o carné de manipulación de alimentos vigente. Nota 1: Los soportes presentados deben estar completos en firmas y contenido. Nota 2: El personal relacionado en los planes de capacitación de manejo de Alimentos deberá ser el mismo que se relacionan en los Exámenes médicos y planilla de pago de parafiscales.
11	Presentar los resultados de los Análisis de Laboratorio Microbiológicos de los siguientes productos: No. DESCRIPCION **1 CAMARON CRUDO** **2 SALMON PORCIONADO X 250** **3 MOJARRA ROJA 200/220** Expedido por un laboratorio avalado y autorizado por autoridades sanitarias, y acreditado por la ONAC, para dar cumplimiento al art. 23. Laboratorios. De la Resolución 2674 de 2013. Nota 1: Los análisis deberán tener como máximo seis (06) meses de expedición al momento de la presentación de la oferta. Nota 2: Los análisis de laboratorio solicitados deberán estar a nombre del oferente o quien le provee los productos adjuntando el vínculo comercial con el productor.
12	**El oferente deberá aportar Certificados de verificación** de PH, CLORO, MERCURIO, CADMIO, PLOMO DE LOS SIGUIENTES ITEM: CAMARON CRUDO 41/50, SALMON PORCIONADO X 250, MOJARRA ROJA 200/220. TRCUHA DESHUESADA 450/480, FILETE DE TILAPIA 280/300. POSTA DE BAGRE 150/170.
13	**El oferente deberá aportar junto** a la propuesta la ficha técnica de cada uno de los ítems del presente Lote.
14	**El oferente debe hacer allegar** junto con su oferta certificación de elementos adicionales: El CLUB MILITAR podrá en la ejecución del contrato solicitar elementos adicionales de la misma naturaleza del contrato para cubrir las necesidades que la entidad requiera, así estos ítems no estén incluidos dentro de los establecidos en el Anexo Técnico del presente estudio, lo anterior teniendo en cuenta que la entidad trabaja para ofrecer un mejor servicio y con mayor calidad, siendo esto una constante variable por los eventos, las altas temporadas vacacionales y cambios de cartas de los puntos de venta. El costo de los ítems adicionales se establecerá mediante un estudio de mercado, del cual se tomará el menor valor y posteriormente se le aplicará el porcentaje de descuento con el que se adjudicó el presente contrato, actividad que será verificada por el supervisor del contrato.
15	El oferente deberá aportar certificación de tenencia de planta de procesamiento ubicada en Bogotá D.C, Cundinamarca o Boyacá, con autorización sanitaria y registro de la misma en cumplimiento con la ley 9 de 1.979,

	Decreto 3075 de 1.997 modificado por la Resolución 2674/2013, tipos de conceptos y las normas que modifiquen, adicionen y/o sustituyan.
16	El oferente deberá adjuntar el acta de la última visita de inspección sanitaria a la planta con que cuenta para la ejecución del futuro contrato, expedida por el INVIMA con concepto SANITARIO Y PERMISO SANITARIO favorable o favorable con observaciones, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor. CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. Favorable o favorable con observación. PERMISO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de consumo humano, vigente.
17	El oferente Debra aportar junto a la propuesta REGISTRO AUNAP, a nombre del proponente y no de tercero o comercializador